

FICHA TÉCNICA

TORMEX

RESUMEN

Nuestro Cabezal Restaurantero de Tolva combina la tecnología de nuestras tradicionales Máquinas ML con la comodidad y practicidad de un cabezal restaurantero.

DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nuestro Cabezal Restaurantero de Tolva combina la tecnología de nuestras tradicionales Máquinas ML con la comodidad y practicidad de un cabezal restaurantero.

Se compone por una tolva de aluminio en donde se deposita la masa, que por medio de la cámara de presión, baja una cortina de masa que es perfilada y depositada en el testal que la conduce a la malla.

Este cabezal es más pequeño que el normal, por lo que ahorra masa al momento de su limpieza. Viene reforzado en todos sus sistemas de tracción con cadenas a paso 50 y flecha principal reforzada.

- Produce aproximadamente 1400 tortillas p/hora o 24 tortillas p/min
- Produce tortillas de entre 10cm y 16cm de diámetro (dependiendo del perfilador que se elija)
- Puede ser modificado para producir tortilla tipo "Puebla" de 18 a 20 cm
- Produce tortillas con un grosor de 1mm a 3mm
- Bajo costo de operación
- Tortilla muy suave
- Transmisiones reforzadas
- Motor Monofásico

INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

Sitio Web: <https://tortilladoraslenin.com/images/Ficha-CabezalDeTolva.pdf>



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre: CABEZAL DE TOLVA NSF

Modelo: MQ104

Categoría: Certificadas NSF

Disponibilidad: **DISPONIBLE**

PRECIO

Precio por cotizar

CONTACTO

info@tormex.com
Tel: +52 (55) 1234-5678

DIRECCIÓN

Ciudad de México
México

WEB

www.tormex.com
08/12/2025

TORMEX - Tortilladoras Mexicanas